

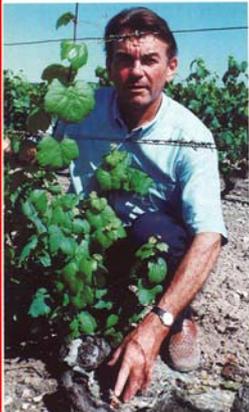
マリオネのプレ・フィロキサラの葡萄樹の発見は、
『ラ・ルヴュ・デュ・ヴァン・ド・フランス』誌 432 号(1999 年 7 月号)で大きく取り上げられ、
その後のプロヴィニャージュのリリースによって瞬く間に世界中に知れ渡った。

L'actualité du vin
Les hommes et les événements à suivre

Têtes de cuvée

Henry Marionnet

Le roi des primeurs de Touraine n'en est pas à sa première surprise. Après ses cuvées Vinifera, Premières vendanges et Cépages oubliés, il a découvert, chez son voisin, une vigne d'environ 150 ans. Du romorantin dont il tirera mille bouteilles millésimées 1998.



d'un provignage* difficile à dater. Devant un tel "trésor végétal", notre homme n'a pas attendu pour contacter l'éminent Denis Boubals, professeur à Montpellier et spécialiste du phylloxéra*, ainsi que l'ampélographe* M. Guillot et un membre de l'Onivins, pour constater l'existence de cette vigne.

Si son âge exact n'a pas pu être déterminé, il est certain qu'elle a été plantée avant l'invasion de l'insecte, voire bien avant. Elle a traversé le temps, bravé la maladie, et a, ces dernières années, tout bonnement alimenté des cuvées de sauvignon.

Henry Marionnet saisit l'occasion pour la vinifier à part et laisser s'exprimer le romorantin, cépage blanc réservé à la jeune appellation Cour-Cheverny. Ici, non loin de Soings, il ne consommera qu'un vin de table. Servis sur de fraîches aspérges fondantes à souhait (c'est la région et la saison !), le sauvignon Domaine de la Chamoise et le romorantin, millésime 1998, sont soumis à la comparaison. Le premier se montre éclatant, explosif, frais, bouqueté, bel et bien estampillé Marionnet. Le romorantin, vinifié de la même façon — les méthodes s'inspirent d'expériences chiliennes et australiennes, caractérisées par un fort apport de gaz carbonique au moment de la vendange pour éviter l'oxydation — offre un nez forcément plus discret, mais complexe. La bouche est grasse, « ce gras que l'on retrouve dans les vins issus de vignes franches de pied* », reconnaît le vigneron. Avec un rendement de 20 hectolitres par hectare, on n'en espère pas plus de mille bouteilles...

Henry Marionnet adore tout ce qui est original, à la vigne comme au chai. Hormis ses primeurs pleins de matière et de fraîcheur, qu'il obtient par macération carbonique*, il est l'auteur de trois cuvées : Premières vendanges, un gamay vinifié sans aucun ajout (avec tous les risques que cela comporte), Vinifera, un autre gamay planté franc de pied il y a neuf ans, bien plus concentré et gras que la cuvée normale, et Cépages oubliés, issu du bouze, un cépage teinturier tombé aux oubliettes. Tous les trois sont proposés au public à 42 €.

Mathilde Hulot

* Voir le glossaire en page 249.



Christine Janin

Elle est la marraine d'une nouvelle étiquette, le Château Faugères Pèby. Corinne Guisbet, propriétaire du Château Faugères, à Saint-Émilion, a en effet décidé d'honorer la mémoire de son mari Pèby, disparu en octobre 1997. Sur les 28 hectares de Saint-Émilion grand cru, elle a retenu huit afin de préparer le terrain pour revendiquer la dénomination de grand cru classé. Christine Janin, première femme à avoir gravé le sommet de l'Everest sans oxygène, a créé l'association À chacun son Everest, au profit des enfants leucémiques et cancéreux, et a partagé avec Pèby des exploits sportifs, dont une expédition au pôle Nord.

Olivier Fargetot

Diplômé d'œnologie à Talence (Gironde), élève de Pascal Ribèreau-Gayon, il a fait ses classes à Pape-Clément. À 26 ans, il est responsable de Château Prieuré Malesan (ex-Château Pérenne), acquis par Bernard Magrez en 1997. En lançant le Château Prieuré Malesan (62 hectares en Premières Côtes de Blaye, 70 % merlot, 30 % cabernet-sauvignon), cru bourgeois de surcroît, le président de William Pitters souhaitait tirer vers le haut de gamme l'étiquette Malesan, numéro un des bordeaux de marque en France. À la dégustation, le 1998 pré-assemblé s'annonce prometteur. Un vin à 35 € en supermarché (les 1996 et 1997).



Alexandra Marnier Lapostolle

En 1994, avec son mari Cyril de Bourmet, elle investit au Chili dans un vignoble de 300 hectares nommé Casa Lapostolle, en partenariat avec la famille Rabat. Après des années d'expérience, elle attaque le marché français par le haut (épouse fine) et à des prix élevés (200 € le chardonnay et le merlot cuvée Alexandra 1997, 300 € la cuvée Apalta 1997). Les vins, à la maturité typiquement chilienne, sont fort bien vinifiés, sous l'égide des œnologues Michel Rolland et Michel Friou, ce dernier sur place. Le chardonnay exprime en beauté les caractéristiques de la vallée de Casablanca, avec un gras qui emplît la bouche. La cuvée Apalta montre, elle, les sommets que peuvent atteindre les grands rouges d'Amérique du Sud.

Nominations

Jean-Marie Lefevre s'est vu remettre par Marc Brugnion le grand collier de commandeur de l'Ordre des Coteaux de Champagne. L'œnologue Eric Larramona a repris la direction du château Pape Clément en début d'année, en remplacement de Bernard Pujol. Jean-Louis Vestien succède à Pierre Bouard à la direction du Comité interprofessionnel des vins d'Alsace. Eric Lecerf, chef de L'Astor (Paris 8^e), et Valérie Sabatino, des Saveurs singulières (Sete, Hérault), ont reçu le prix des Lauréats Kuenti-Bas 1999.

